

Citroen-knoflookmarinade



Citroen-knoflookmarinade

Onze citroenshot is veel meer dan een gezond shotje voor in de ochtend. Wist je dat je hem ook heel makkelijk kunt gebruiken in de keuken? Voor dit recept heb je precies één flesje nodig. Lekker makkelijk, want je hoeft geen citroenen uit te persen en hebt toch de frisse smaak van 100% puur citroensap. Ideaal voor deze smaakvolle én gezonde traybake met kip, vis en groenten!

Bestel hier onze 100% Citroenshot: [Verfrissende Citroenshot | Boost Je Dag met Zuss & Sap](#)

ingrediënten

Recept voor 2 personen

100 ml verse citroensap (1 flesje Citroenshot)

Een beetje rasp van een citroen

3 el olijfolie

2 teentjes knoflook
fijnggehakt

1 tl dijonmosterd

1 tl honing

1 tl gedroogde tijm of
oregano

Snufje peper en zout

bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten in een kom.
2. Leg de kip, zalm, tofu of groenten in de marinade en schep goed om.
3. Laat minimaal 30 minuten marineren. Heb je meer tijd? Laat het dan 2 tot 4 uur in de koelkast staan.
4. Bak of gril zoals je gewend bent.